



**ES IST DIE KUNST DER SINNE,  
DAS WAHRHAFT EINZIGARTIGE  
FREIZULEGEN.**

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

## HERZLICH WILLKOMMEN IN DER GOLDADER

Wir sind ein zertifizierter Partnerbetrieb der AMA GENUSSREGION  
und kochen unsere Spezialitäten frisch mit folgenden regionalen Produkten:



### SAIBLING & KARPEN

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See  
Aignerhof, Muhr

### KALB

Daslerhof, Mauterndorf

### MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimminghof, Sauerfeld  
Hiasnhof, Göriach  
Obersteirische Molkerei, Knittelfeld

### REH & HIRSCH

Karl Eggarter, Fresach (Nockberge und Tauern)

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

Biohof Tomic, Eberndorf / Unterkärnten  
Biohof Sauschneider, St. Margarethen  
Ottingmühle, Tamsweg

Wir sind stets bemüht auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen.  
All unsere Fleischgerichte in der Speisekarte bieten wir auch mit alternativen Fleischsorten an.

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

## • MENÜ •

### \*Fisch im Blumenbad € 25,00

Ceviche vom Saibling / Kohlrabi / Kapuzinerkresse / Borretsch

### \*Wildes Huhn € 9,00

Hühnerconsommé / Galantine / Leimkraut

### \*Bittersalat € 24,00

Radicchio / Birne / Schafskäse vom Trimmingerhof / grüne Walnuss / Pippau

### \*Quellwasser € 34,00

Quellwasser-Karpfen / Rollgerste / Erbse / Brunnenkresse

### \*Almwiese € 29,00

Beuschel vom Biomilchkalb / Buchteln / Schafgarbe / wilder Schnittlauch

### \*Bergluft € 9,00

Mädesüßsorbet / unreife Traube / grüne Minze

### \*Wild & Wald € 43,00

geschmorte Wade & rosa gebratene Keule vom Schmaltier /  
Sellerie / Sauerrahmschmarrn / Traubnessel / Pilz / Zirbe / Baumbart

### \*Erdbeerfeld € 17,00

Erdbeere / Zitrone / Basilikum / Schokolade / Holunderblüte

### \*Meisterlicher Käse vom Hiasnhof € 17,50

Was der Meister käst / Vogelbeere / Tauernroggenbrot

---

Gedeck € 6,00

### MENÜ 4-GANG € 65,00

Weinbegleitung (4 x 1/8 l) € 39,00

Saftbegleitung (4 x 0,1 l) € 20,00

### MENÜ 5-GANG € 79,00

### MENÜ 7-GANG € 96,00

Preise inkl. Steuern und aller Abgaben. Preise sind in Euro € angegeben.

# ES IST DIE KUNST DER SINNE, DAS WAHRHAFT EINZIGARTIGE FREIZULEGEN.

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

---



Speisen, in denen wir spezielle zertifizierte Salzburger Zutaten verwenden, werden mit dem SalzburgerLand Herkunftslogo gekennzeichnet. Frische Zutaten aus der Region sind die Basis unserer Gerichte.

---

## ALLERGENE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Personal.

---